

Karpfenschmecker WOCHEN



SPEISEKARTE

ZUM KARPFEN

Weinempfehlung

Aischgründer Karpfenschoppen
„Sonderfüllung im kleinen Bocksbeutel“
2015 Silvaner
QbA, trocken, 12%
Schoppen 0,25l 4,50



Bierempfehlung

Karpfenweisse
Löwenbräu, Neuhaus
0,5l 3,00

Zur Verdauung

Fiedler's Roßkur (Zwetschge) 2,80
Karpfen muß dreimal schwimmen
Im Wasser, im Fett und im Magen!

Suppe

Aischgründer Bouillabaisse vom Karpfen
mit Krebsen 7,80

Karpfen

Karpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 11,00

Pfefferkarpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 11,80

Karpfen "blau" aus dem Frankenweinsud
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Dampfkartoffeln und Salatteller 12,00

Karpfen "heiß geräuchert"
mit Sahnemeerrettich und Schwarzbrot 12,80

Karpfenfilet in Butter gebraten
auf Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Bamberger Hörnchen 14,80

Aischgründer „Pfannenfisch“
(Karpfen, Forelle und Zander)
auf Bratkartoffeln in Senfsoße mit Salatteller 17,80

Aischgründer Karpfenschmankerla

Aischgründer Bouillabaisse

Aischgründer Karpfen
(gebacken, blau, geräuchert oder Filet)

Crème Brûlée mit Schokoladeneis
23,00